

Brandade de Morue aux Oeufs Durs et Pointes d'Asperges, sur Bruchetta Grillée

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BRUCHETTA	1 grande
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- POMME(S) DE TERRE	1-2
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- BRANDADE DE MORUE	2 c à soupe
- ASPERGE(S)	10-12 pointes
- OEUFS	2
- PERSIL	
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les œufs durs 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et laissez refroidir.
- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée pendant 25 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ecrasez à la fourchette en ajoutant un peu de crème fraîche épaisse.
- Incorporez la brandade de morue à l'écrasé de pommes de terre. Salez un peu et poivrez.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 13-15 minutes. Egouttez et réservez.
- Entre temps, badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson. Sortez et laissez refroidir.
- Ecalez les œufs et coupez-les en rondelles.
- Répartissez la brandade sur la bruchetta grillée, disposez les rondelles d'œuf dur et les asperges par-dessus, parsemez de persil.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé.
- Enfourez pendant 9-10 minutes.
- Coupez en portions et servez.